

DAFTAR PUSTAKA

1. Koswara S. Teknologi Pengolahan umbi-umbian bagian 1 : pengolahan umbi talas [modul]. Institut Pertanian Bogor. 2013. hal. 1–10.
2. Subejo, Al Arifah NS, Mustofa M. Lima pilar kedaulatan pangan nusantara. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press; 2014.
3. Erni N, Kadirman, Fadilah R. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap sifat kimia dan organoleptik tepung umbi talas (*Calocasia esculenta*). J Pendidik Teknol Pertan. 2018;4:95–105.
4. Kusnandar F. Kimia pangan komponen makro. Darojah LI, editor. Jakarta Timur: PT Bumi Aksara; 2019. 8–73 hal.
5. Fardiaz S. Mikrobiologi pangan 1. Jakarta: Gramedia pustaka utama; 1986.
6. Waziroh E, Ali DY, Istianah N. Proses termal pada pengolahan pangan. Malang: UB Press; 2017. 203–225 hal.
7. Estiasih T, Putri W, Waziroh E. Umbi-umbian dan pengolahannya. Tim UB Press, editor. Malang: UB Press; 2017.
8. Suharti S, Sulastri Y, Alamsyah A. Pengaruh lama perendaman dalam larutan Nacl dan lama pengeringan terhadap mutu tepung talas belitung (*Xanthosoma sagittifolium*). Pro Food. 2019;5(1):402–13.
9. Hawa LC, Wigati LP, Indriani DW. Analisa sifat fisik dan kandungan nutrisi tepung talas (*Colocasia esculenta* L.) pada suhu pengeringan yang berbeda. Agointek. 2020;14(2):36–44.
10. Hawa LC, Ubaidillah U, Wibisono Y. Proper model of thin layer drying curve for taro (*Colocasia esculenta* L. Schott) chips. Int Food Res J. 2019;26(1):209–16.
11. Nipa JF, Mondal MHT. Thin layer drying kinetics of taro root (*Colocasia esculenta* L.). Agric Eng Int CIGR J. 2021;23(1):244–51.
12. Arisma. Pengaruh penambahan plastizer gliserol terhadap karakteristik edible film dari pati talas (*Calocasia esculenta* L.Schott). (Skripsi).

Makassar: Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar; 2017.

13. Rukmana. Budidaya talas. Yogyakarta: Kanisius; 1997.
14. Ekowati G, Yanuwadi B, Azrianingsih R. Sumber glukomanan dari edible Araceae di Jawa Timur. *J-Pal*. 2015;6(1):32–41.
15. Minantyorini, Hanarida I. Panduan karakterisasi dan evaluasi plasma nutfah talas. Bogor: Komisi Plasma Nutfah Talas; 2002. 83 hal.
16. Richana N. Araceae & Dioscoreae: Manfaat umbi-umbian Indonesia. Bandung: Nuansa Cendekia; 2019.
17. Rivatullah S. Karakteristik pengeringan umbi talas (*Calocasia esculenta* L.) berdasarkan keragaman ukuran bahan dan daya *microwave*. (Skripsi). Jember: Universitas Jember; 2020.
18. Harini N, Marianty R, Wahyudi V. Analisa pangan. Sidoarjo: Zifatama Jawara; 2019.
19. Atma Y. Prinsip analisis komponen pangan makro dan mikro nutrien. Yogyakarta: Deepublish; 2018. 13–22 hal.
20. Suprayitno E. Dasar pengawetan. Malang: UB Press; 2017. 36 hal.
21. Dwiyono K, Sunarti TC, Suparno O, Haditjaroko L. Penanganan pascapanen umbi iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume), studi kasus di Madiun, Jawa Timur. *J Teknol Ind Pertan*. 2014;24(3):179–88.
22. Syah D. Pengantar teknologi pangan. Bogor: IPB Press; 2012.
23. Nuraeni SL. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik tepung terubuk (*Saccharum edule* Hasskarl). (Tugas Akhir). Bandung: Universitas Pasundan; 2018.
24. Koswara S. Teknologi pengolahan umbi-umbian bagian 2: pengolahan umbi porang [modul]. Inst Pertan Bogor. 2013;1–44.
25. Wirakartakusuma A. Petunjuk laboratorium peralatan dan unit proses pangan. Bogor: Universitas Pangan dan Gizi ITB; 1992.
26. Winarno. Kimia pangan dan gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama;

1996.

27. Pratama MZ, Agustina R, Munawar AA. Kajian pengeringan porang (*Amorphophallus oncophyllus*) berdasarkan variasi ketebalan lapisan menggunakan tray dryer. *J Ilm Mhs Pertan*. 2020;5(1):351–60.
28. Lubis IH. Pengaruh lama dan suhu pengeringan terhadap mutu tepung pandan (Skripsi). Sumatra Utara: Universitas Sumatra Utara; 2008.
29. Riansyah A, Supriadi A, Nopianti R. Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. *Fishtech*. 2013;2(1):53–68.
30. Indradewi AF. Pengaruh teknik pengeringan terhadap kadar gizi dan mutu organoleptik sale pisang (*Musa paradisiaca* L.). *Jf Fik Uinam*. 2016;4(2):58–65.
31. Rukmana J. Pengukuran laju pengeringan jerami nangka pada kondisi pengeringan vakum dan atmosferik. *Pas Food Technol J*. 2018;5(1):72–5.
32. Fachruri M, Muhidong J, Sapsal MT. Analisis pengaruh suhu dan kelembaban ruang terhadap kadar air benih padi digudang penyimpanan PT. Sang Hyang Seri. *J Agritechno*. 2019;12(2):131–7.
33. Koeswardhani M. Dasar-dasar teknologi pengolahan Pangan [modul 1] [Internet]. 2014 [dikutip 8 Juli 2021]. hal. 1–60. Tersedia pada: <http://repository.ut.ac.id/4619/1/PANG4312-M1.pdf>
34. Saputra O, Mursidi R, Panggabean T. Proses pengeringan *chip* dari lenjeran dengan metode aerasi dan kondensasi. *J Tek Pertan Sriwij*. 2012;1(1):39–45.
35. Nadia L. Analisis kadar air bahan pangan [Modul 1] [Internet]. [dikutip 8 Juli 2021]. Tersedia pada: <http://www.pustaka.ut.ac.id/lib/wp-content/uploads/pdfmk/PANG4423-M1.pdf>